

## تأثیر نگهدارندگی اسیدهای آلی بر شاخص‌های میکروبی، شیمیایی و ظاهری گوشت مرغ

عبدالله حاجی پور\*      دکتر مصطفی نوروزی\*\*      دکتر رزا زاوشی\*\*      دکتر اصغر محمدپور اصل\*\*\*

\* کارشناس ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی قزوین  
 \*\* دانشیار تغذیه مرکز تحقیقات رشد و تکامل کودکان دانشگاه علوم پزشکی قزوین  
 \*\*\* استادیار همه‌گیرشناسی دانشگاه علوم پزشکی قزوین

آدرس نویسنده مسؤول: قزوین، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، تلفن ۰۲۸-۳۳۳۳۶۰۰۱

Email: mnoroozi@ymail.com

تاریخ پذیرش: ۹۳/۱۱/۵

تاریخ دریافت: ۹۳/۸/۴

### \*چکیده

**زمینه:** افزودن اسیدهای خوراکی به مواد غذایی علاوه بر اثرات مهاری بر میکروارگانیسم‌ها، موجب ایجاد طعم و رنگ مناسب در آن‌ها می‌شود. **هدف:** این مطالعه به منظور تأثیر نگهدارندگی اسیدهای آلی بر برخی شاخص‌های میکروبی، شیمیایی و ظاهری گوشت مرغ انجام شد. **مواد و روش‌ها:** این مطالعه تجربی در سال ۱۳۹۳ در شهرستان کوهدشت بر روی ۲۰۰ گوشت مرغ انجام شد. گوشت ناحیه ران مرغ متعاقب اسپری با محلول‌های استریل اسیدهای سیتریک، استیک و پروپیونیک ۱٪، بسته‌بندی و در دمای ۴ درجه سلسیوس نگهداری و با فواصل ۲ روزه آزمایش شد. تأثیر تیمارهای مختلف از نقطه نظر میکروبی (شمارش مزوفیل‌های هوازی، کلی‌فرم‌ها، سرماگراها و بی‌هوازی‌ها)، شیمیایی (PH و ازت تام فرار) و ظاهری (درصد خونابه، کیفیت رنگ و بو) بررسی شد. داده‌ها با آزمون‌های آماری واریانس، تعقیبی LSD و کروسکال والیس تحلیل شدند. **یافته‌ها:** تفاوت بین نمونه شاهد و نمونه تیمارهای اسید استیک و پروپیونیک از نظر رشد باکتری و افزایش ماندگاری گوشت معنی‌دار بود. همچنین تفاوت بین نمونه‌های اسید سیتریک با اسید استیک و پروپیونیک از نظر رشد باکتری و افزایش ماندگاری گوشت معنی‌دار بود، ولی بین نمونه‌های اسید استیک و پروپیونیک تفاوتی مشاهده نشد. با توجه به شاخص‌های میکروبی، شیمیایی و ظاهری نمونه شاهد تا ۴ روز، تیمار شده با اسید سیتریک تا ۵ روز و اسید استیک و پروپیونیک ۶ تا ۷ روز قابل نگهداری بودند. **نتیجه‌گیری:** با توجه به یافته‌ها، غلظت ۱٪ اسیدهای آلی بدون ایجاد اثر نامطلوب ظاهری، در افزایش ماندگاری گوشت مرغ مؤثر بود.

**کلیدواژه‌ها:** اسید استیک، اسید سیتریک، مرغ‌ها، گوشت